品名:油脂老化試紙
型號: AV CHECK
功能:藉由測試酸價來判斷食用油是否有老化現象

使用方法

產品功能說明

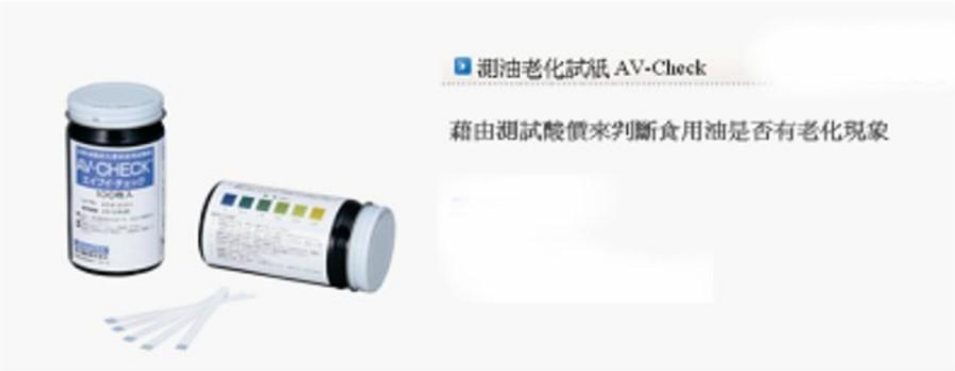
『如何使用』

1. 拿取一些高溫食用油放到其他容器上，讓油冷卻到室溫。
2. 拿一張AV-CHECK試紙將前端浸到已冷卻的室溫油裡面約2秒鐘。
3. 將試紙從油裡面抽起來，將多餘油抖掉。
4. 30秒後，將試紙上的顏色和瓶子上的色表對照，即可判斷油的酸價。

| 酸價 | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| 顏色 | 藍色 | 藍綠色 | 綠色 | 黃綠色 | 黃色 |

「注意事項」.

1. 試紙須"完全"浸在檢查油裡，否則變色會不均勻。
2. 將試紙浸2秒即可，如果過久試紙前端的試劑可能會被稀釋，則無法顯示出正確的顏色。
3. 請勿觸摸試紙前端。
4. 如果食用油的溫度過高，試紙較無法顯示出正確酸價。
5. 請勿將試紙放置在溫度太高、太潮溼、或是太乾燥的場所。
6. 每次從瓶子抽取試紙時，記得將瓶蓋蓋緊，儲存於涼快及暗處，勿於陽光照射處。
7. 用過的試紙勿重複使用。




相關資訊: 正常原料觀得的新鮮純潔油脂，酸價很低，不超過 2～3，食用油脂的酸價不得高於 5。數值越低，表示游離脂肪酸越少，油的品質越好；衛福部規定，油炸油的酸價只要超過 2，就要換油。